Ratatouille

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Bazalka 1 ks
- Cuketa 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Cibule 2 ks
- Bouquet garní 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Nakrájená rajčata 800 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Lilek nahrubo nakrájíme, dáme do cedníku, posypeme solí a necháme 30 minut stát. Potom ho opláchneme a osušíme papírovou utěrkou.

V kastrolu rozehřejeme olej na středně vysokou teplotu, přidáme cibuli, zmírníme oheň a cibuli opékáme za častého míchání 10 minut.

Přidáme česnek a opékáme 2 minuty, dokud cibule nezměkne a nezezlátne. Přidáme lilek, cukety,

rajčata i se šťávou, bouquet garni (tymián, petrželka, bobkový list, řapíkový celer), cukr a podle chuti sůl a pepř. Přivedeme k varu, zmírníme oheň na velmi slabý, kastrol přikryjeme pokličkou a zeleninu dusíme za občasného zamíchání 30 minut doměkka.

Hotový pokrm ochutnáme, případně přisolíme. Odstraníme z něj bouquet garni. upravíme na mísu, ozdobíme bazalkou a ihned podáváme.